



Actuació en directe del GRUP MONTORO

Divendres, a les 21 hores. Fes la teva reserva



MENÚ DIARI
Amplia carta de carn,
peix i marisc
Especialitat: mariscada i
arrossos

Horari:
De dill. a div. de 9 a 23h
Diss. i diu. de 12 a 24 h
Dilluns tarda tancat

Escorxador, 29 - Vilafranca - Tel. 93 818 22 26

Emporta-t'ho a casa!

La Bona Cuina *La Cuina tradicional i casolana de sempre*
A la Bona Cuina preparem els plats més tradicionals per a les Festes:
Vedella amb rovellons
Anec amb prunes
Xai al forn
ESPECIALITAT
Canelons casolans de carn
Per encàrrec li cuinem el seu plat preferit. Informi-se'ni!
Jaume Balmes, 1 - Tel. 93 817 23 26 Fax 93 817 52 76

ca l'Aurelia
Horari: Dissabte, diumenges i festius matí
POLLASTRES A L'AST - CANELONS - PRECUINATS
Tel. 93 538 74 89 (millor per encàrrec) - **es venen cuixes "sueltas"**
Verdaguer, 1 (entre Av. Tarragona i c/ St. Pere), a 100 m de la Premsa

AGENDA DE LA SETMANA

Dimarts, 8 de juliol

CONFERÈNCIA

Així som, així ens comuniquem. A les 19:30h a l'Escorxador.

Dimecres, 9 de juliol

LITERATURA

Presentació del llibre "Dels drets a les llibertats". A les 20h a la Fornal.

Dijous, 10 de juliol

CONFERÈNCIA

La transgressió en la història i a la Catalunya d'avui. Xerrada col·loqui sobre l'actualitat política catalana amb l'escriptora Patrícia Gabancho. A les 20:30h a la Llibreria l'Odissea.

FESTA BARRI MOLÍ D'EN ROVIRA
Espectacular Tronada Aèria. A les 21:45h al carrer Sarriera.

FESTA BARRI MOLÍ D'EN ROVIRA
Pregó a càrrec de Josep Cabré i Tugas. A les 22h al carrer Magarola

FESTA BARRI MOLÍ D'EN ROVIRA
Sopar Popular a la fresca amenitzat per Joan Badia. A les 22:15h al carrer Magarola.

Divendres, 11 de juliol

CONFERÈNCIA

Conferència a càrrec de periodista i activista dels drets humans Yu Zhang per parlar de la situació de Shi Tao, empresonat pel govern xinès. A les 20h a la Torras i Bages.

SARDANES

Cicle d'Estiu de Ballada de Sardanes amb La Marinada. A les 22:30h al Parc Tívoli.

FESTA BARRI MOLÍ D'EN ROVIRA

Nit Jove amb els grups Palo Van Ways, Spatec i Ateman 206. A les 23:59h al carrer Magarola.

FESTA BARRI SANT JULIÀ

Festival infantil. A les 18:15h a la plaça Sant Julià.

Dissabte, 12 de juliol

FESTA BARRI MOLÍ D'EN ROVIRA
Trobada de plaques de cava. A les 10h al carrer Magarola

FESTA BARRI MOLÍ D'EN ROVIRA
Festival infantil. A les 17h al carrer Magarola

FESTA BARRI MOLÍ D'EN ROVIRA
Xocolatada Popular. A les 19h al carrer Magarola.

VISITES POSTA DE SOL

Visites de Posta de sol al Campanar de Santa Maria. A les 20:30h a la Basílica de Santa Maria.

FESTA BARRI MOLÍ D'EN ROVIRA
Gran Ball de nit amb l'Orquestra Melodia. A les 23h al carrer Magarola.

Dilluns, 14 de juliol

FESTIVAL CALIMA 2008.

Gossos. A les 22:30h l'IES Milà i Fontanals.



EXPOSICIONS

GALERIA D'ART PALMA DOTZE

RHONA BITNER
"Circus" (fotografia)

SALA DELS TRINITARIS

L'ESTAMPERIA DE MONSIEUR PERIGNON
Col·lecció Biel Torrents.
Fins el 13 de juliol

AULA CULTURA CAIXA PENEDÈS

CUBA A CATALUNYA. El llegat dels indians.
Fins el 13 de juliol

SALA D'ACTES DE L'ESCORXADOR

Déu en la mirada
Fins el 12 de juliol.

GALERIA SICART

Diego Beyró. Expresiones
Fins el 19 de juliol.

VINSEUM

Tast de VINSEUM. Què hi ha en una copa de vi?
Exposició permanent en motiu del tancament de l'Edifici Reial i tres obres de rehabilitació del VINSEUM.

La recepta

Llenties en 2 moments



Preparació: 5 minuts

Cocció: 10 minuts

1. Poseu força oli de gira-sol en una paella ampla i escalfeu-lo.
2. Desteu els nius de germinacions per poder-les enfarinar sense que facin una massa, i passeu-les per la farina. Prepareu un plat amb paper absorbent.
3. Poseu les germinacions en un colador, i sacsegeu-lo per treure'n l'excés de farina. Aboqueu-ne petites quantitats a la paella, i quan es daurin, passeu-les al paper assecant. Poseu-hi una altra full de paper pel damunt perquè quedin ben cruixents i seques.
4. Piqueu els brots d'all tendre ben petit, i també les fulles de julivert.
5. En una paella ampla, poseu-hi una mica d'oli d'oliva.
6. Salpebreu els calamarsets. Quan la paella sigui ben calenta, salteu-los a foc viu perquè evaporin ràpidament l'aigua i ens quedin dauradets.
7. Piqueu els grans de pebre al morter i remulleu-los amb el vi blanc. Afegiu-ho als calamarsets i deixeu que redueixi.
8. Afegiu-hi les llenties. L'all tendre i el julivert picat. Salteu-ho i poseu-ho al punt de sal.
9. Finalment, ho emplateu amb un motlle (fet amb una ampolla de plàstic) i al damunt del timbal hi posem les germinacions.

Ingredients per persona:

- 100 g de calamarsets petits
- 60 g de llenties verdes o pardines julivert en fulla
- 2 brots d'all tendres
- 20 g de germinacions de llenties blanques
- 20 g de germinacions de llenties verdes
- oli de gira-sol
- farina blanca
- oli d'oliva (0,4)
- 1/2 copeta de vi blanc
- 4 grans de pebre verd en conserva

Us ofereix aquesta recepta

TOT PER A LA SEVA LLAR

VESTEIXI CASA SEVA AMB LES NOVES TENDÈNCIES

LA CASA DE LES CORTINES

Plaça de la Vila, 3 - Tel i fax: 93 892 27 28
Vilafranca del Penedès casacortines@terra.es

Sa per nosaltres i pel medi ambient



SABONS NATURALS 100%
Composició: oli d'oliva, coco de palma, glicerina i oli d'ametlles dolces

De menta: Per a pells cansades, refresca i revitalitza en profunditat.

De rosa mosqueta: Ideal per a les pells maltractades. Regenera la pell, retrassa les arrugues i és útil per a les cremades.

De karite: Ideal per a pells sensibles, hidrata en profunditat.

De romaní: Ideal per a refrescar la pell.

D'ametlla i coco: Ideal per a pells sensibles, hidrata i exfolia la pell i prevé l'envelliment prematur de la pell.

De mel i cera: Ideal per a refrescar la pell i potenciar els tractaments anti-edat.

D'algues: Anticel·lulític, per a tot tipus de pell.

Fem sabons personalitzats

henatural
www.henatural.com

vilafranca@henatural.com

HENARTURAL
LA CAMILLA D'AUTOMASSATGE MÉS AVANÇADA DEL MERCAT

c/ Sant Fèlix, 37
93 817 42 95
VILAFRANCA

Pans i postres



Pa integral i de fibra

El pa integral de veritat està fet a partir de farines integrals. Té una molla de color morè clar, és uniforme i no ha d'haver fermentat gaire. Conté cel·lulosa, fibra que, com que no és absorbida per l'organisme, facilita el trànsit intestinal i, a més, allarga la sensació de sacietat. D'altra banda, aporta més vitamines i minerals que el pa blanc ja que la farina integral no segueix un procés de refinament tan intens.

El Petit Molí®

Forn de pa

Ctra. Igualada, 12
Tel. 93 818 15 21

Amàlia Soler, 97
NOU Tel. 93 891 59 95

